



Tarte Aux Pommes Dans Un Plat

Elmalı Tepsi Tartı



1 paquet de margarine ou de beurre
1 tasse de yaourt
1 tasse de sucre en poudre
1 œuf
1 sachet de levure chimique
1 paquet de vanille
De la farine tant que possible
Pour la surface ;
4-5 pommes
1 cuillère à soupe de cannelle
1 cuillère à soupe de sucre cristallisé

Huilez un plat de cuisson avec du beurre mou.

Mettez le beurre qui reste dans le bol de pétrissage. Rajoutez un œuf, du yaourt et du sucre en poudre. Mélangez avec les bouts de doigts.

Puis rajoutez de la levure mélangé avec de la farine, de la vanille et de la farine jusqu'à obtenir une mélange mi-solide.

Prenez un morceau de la taille d'une poignée puis mettez au congélateur.

Ouvrez la pâte qui reste à la taille du plat puis placez dans le plat. Faites des trous avec une fourchette pour que la pâte ne gonfle pas.

Épluchez les pommes puis coupez en deux du milieu. Sortez les nids des noyaux. Coupez finement puis placez sur la pâte serrement.

Saupoudrez du sucre et du cumin. Râpez enfin la pâte qui était au congélateur.

Placez la tarte au four préchauffé à 190 degrés puis laissez cuire jusqu'à la grillade.

Servez en coupant carrément.

N-B; Il faut bien solidifier la pâte pour pouvoir râper plus facilement.